# KitchenAid®

**VOEDSELMOLEN & FRUIT- EN GROENTEZEEF**
**INSTRUCTIES EN RECEPTEN**

**FOOD GRINDER & FRUIT/VEGETABLE STRAINER**
**INSTRUCTIONS AND RECIPES**

**HACHOIR & PASSOIRE À FRUITS ET LÉGUMES**
**MODE D'EMPLOI ET RECETTES**

**FLEISCHWOLF UND PÜRIERAUFSATZ**
**BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE**

**TRITATUTTO E PASSAVERDURE**
**ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE**

**PICADORA DE ALIMENTOS Y COLADOR DE FRUTAS/VERDURAS**
**INSTRUCCIONES Y RECETAS**

**LIVSMEDELSKVARN & PASSERTILLSATS FÖR FRUKT OCH GRÖNSAKER**
**INSTRUKTIONER OCH RECEPT**

**KJØTTKVERN & FRUKT- OG GRØNNSAKSPRESSE**
**BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER**

**LIHAMYLLY & HEDELMÄ/VIHANNESPUSERRIN**
**KÄYTTOHJEET JA RESEPTIT**

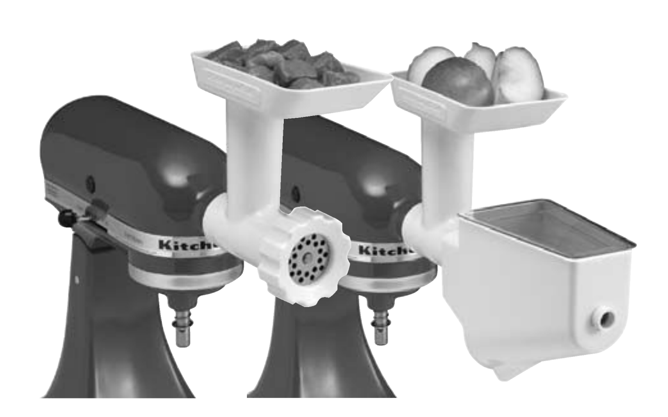
**KØDHAKKER & PURÉPRESSE**
**INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER**

**TRITURADOR DE CARNE & PASSADOR DE PURÉS**
**INSTRUÇÕES E RECEITAS**

**HAKKAVÉL & ÁVAXTAPRESSA**
**LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR**

**ΜΗΧΑΝΗ ΑΛΕΣΗΣ & ΑΠΟΧΥΜΩΤΗΣ ΦΡΟΥΤΩΝ / ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ**
**ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ**

Deutsch



**Modell 5FGA**
**Fleischwolf**

**Modell 5FVSP**
**Pürieraufsatz**

Modell 5FVSFGA
Pürieraufsatz und Fleischwolf

Ausschliesslich entwickelt für alle KitchenAid®-Haushaltsküchenmaschinen.

# Inhaltsverzeichnis



Deutsch

# Sicherheitshinweise für Zubehör für Haushaltsküchenmaschinen

**Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer sind von großer Wichtigkeit.**

Im vorliegenden Handbuch und an Ihrem Gerät sind zahlreiche Sicherheitshinweise vorgesehen. Lesen und beachten Sie bitte immer alle diese Sicherheitshinweise.



Dies ist das Warnzeichen.

Dieses Zeichen weist Sie auf mögliche Gefahren hin, die zum Tode oder zu Verletzungen führen können.

Alle Sicherheitshinweise stehen nach diesem Zeichen oder dem Wort „GEFAHR“ oder „WARNUNG“. Diese Worte bedeuten:

**GEFAHR** — **Sie können schwer oder tödlich verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht unmittelbar beachten.**

**WARNUNG** — **Werden diese Hinweise nicht beachtet, kann dies zu schweren oder tödlichen Verletzungen führen.**

Alle Sicherheitshinweise erklären Ihnen die Art der Gefahr und geben Hinweise, wie Sie die Verletzungsgefahr verringern können, aber Sie informieren Sie auch über die Folgen, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.

Deutsch

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch von Elektrogeräten müssen immer folgende grundlegende Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden:

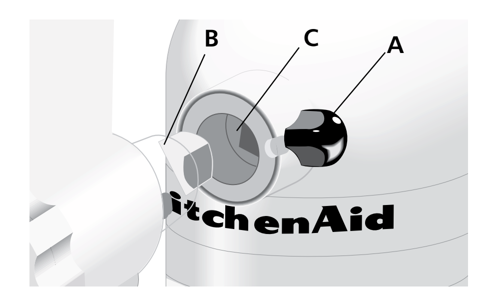
1. Lesen Sie alle Hinweise.
2. Zur Vermeidung eines Stromschlags setzen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Das Gerät ist nicht geeignet für den Gebrauch durch kleine Kinder oder gebrechliche Personen ohne Aufsicht.
4. Ziehen Sie den Netzstecker der Küchenmaschine aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, irgendwelche Teile abnehmen oder es reinigen.
5. Berühren Sie keine sich bewegenden Teile. Die Finger nicht in die Trichteröffnung halten.
6. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem es nicht richtig funktioniert hat, fallen gelassen oder anderweitig beschädigt wurde. Bringen Sie die Küchenmaschine zur nächsten KitchenAid Kundendienststelle zur Prüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Nachstellung.
7. Die Verwendung von nicht von KitchenAid empfohlenem Zubehör kann zu einem Brand, Stromschlag oder zu Verletzungen führen.
8. Benutzen Sie die Küchenmaschine nicht im Freien.
9. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante oder Arbeitsplatte hängen.
10. Geben Sie die Zutaten nicht mit der Hand in die Maschine. Verwenden Sie stets den Stopfer/Schlüssel.
11. Die Messer sind scharf. Gehen Sie vorsichtig damit um.
12. Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.

# HEBEN SIE DIESE INSTRUKTIONEN GUT AUF

# Anbringen des Zubehörs an die Küchenmaschine

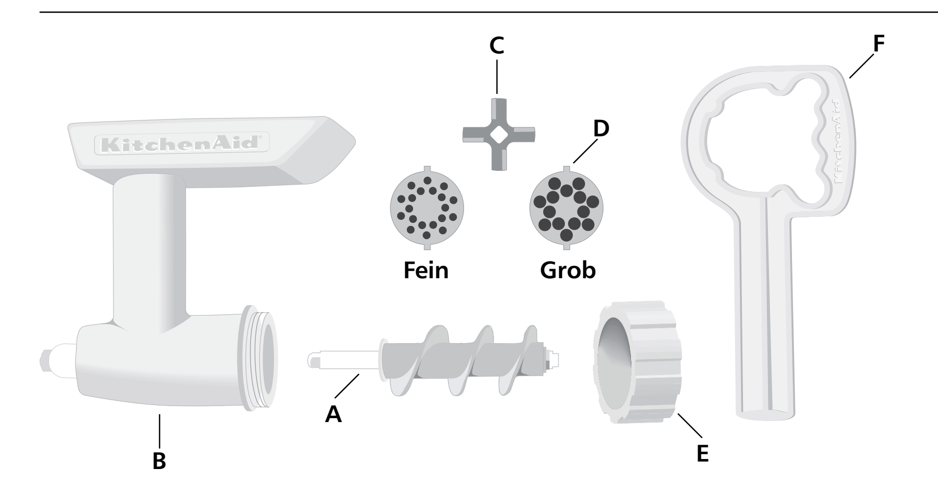
**Vor dem Anbringen des Zubehörs an die Küchenmaschine**

1. Schalten Sie die Geschwindigkeitskontrolle der Küchenmaschine aus (auf „O“).
2. Ziehen Sie den Netzstecker der Küchenmaschine aus der Steckdose oder unterbrechen Sie die Stromversorgung.
3. Je nach vorhandener Zubehörnabe klappen Sie entweder die Abdeckung nach oben oder lösen Sie den Zubehörknopf (A) durch Linksdrehung und Entfernen Sie die Abdeckung des Zubehöranschlusses.
4. Setzen Sie die Antriebswelle des Zubehörs (B) in den Zubehöranschluss (C) ein. Achten Sie darauf, dass die Antriebswelle des Zubehörs in den quadratischen Zubehöranschluss einrastet.
5. Möglicherweise müssen Sie das Zubehör leicht hin und her drehen. Wenn das Zubehör richtig angebracht ist, passt der Stift des Zubehörgehäuses in die Kerbe am Nabenrand.
6. Ziehen Sie den Zubehörknopf im Uhrzeigersinn fest an, bis das Zubehör fest mit der Küchenmaschine verbunden ist.




Deutsch

# Fleischwolf-Zubehör




**Montieren des Fleischwolf-Zubehörs**

1. Setzen Sie das Schraubengewinde (A) in das Fleischwolfgehäuse (B) ein.
2. Setzen Sie das doppelseitige, selbstschärfende Stahlmesser (C) auf den quadratischen Schaft am Ende des Schraubengewindes.
3. Setzen Sie die Mahlscheibe (D) auf das Stahlmesser. Achten Sie darauf, dass die Nasen der Mahlscheibe mit den Kerben im Gehäuse übereinstimmen.
4. Setzen Sie den Sprengring (E) auf das Fleischwolfgehäuse und ziehen Sie ihn handfest an (nicht zu fest).

**HINWEIS:** Der Stopfer/Schlüssel (F) wird nur zum Entfernen des Sprengrings (E) benötigt. Ziehen Sie den Sprengring (E) nicht damit an.
**HINWEIS:** Mit dem Pürieraufsatz (Modell 5FVSP) können Sie den Fleischwolf zum Pürieren von Obst und Gemüse einsetzen. Mit dem Wurstfüllhorn (Modell 5SSA) können Sie den Fleischwolf zum Herstellen von Wurst einsetzen.

# Fleischwolf-Zubehör

### Verwenden des Fleischwolf-Zubehörs

**⚠WARNUNG**



**Gefahr durch rotierende Messer**

**Verwenden Sie stets den Stopfer/Schlüssel.**

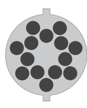
**Stecken Sie keine Finger in die Öffnungen.**

**Verwenden Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.**

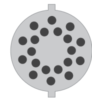
**Andernfalls kann es zu abgetrennten Gliedmaßen oder Schnitten kommen.**

1. Schneiden Sie die Zutaten in schmale Streifen oder Stücke. Geben Sie diese in den Einfülltrichter. Fleisch sollte in lange, schmale Steifen geschnitten werden.
2. Schalten Sie die Küchenmaschine auf Geschwindigkeitsstufe 4 und geben Sie die Zutaten mit Hilfe des Stopfers/Schlüssels in den Einfülltrichter.

**HINWEIS:** Beim Verarbeiten großer Mengen von Zutaten mit hohem Feuchtigkeitsanteil wie Tomaten oder Trauben kann im Trichter Flüssigkeit stehen. Um die Flüssigkeit abzulassen, halten Sie die Küchenmaschine in Betrieb. Geben Sie keine weiteren Zutaten in den Trichter, bis die Flüssigkeit verschwunden ist. So vermeiden Sie Schäden am Gerät.



**Grobe Mahlscheibe -** zum Zerkleinern von rohem und gekochtem Fleisch, festem Gemüse, trockenen Früchten und Käse.



**Feine Mahlscheibe -** zum Zerkleinern von rohem Fleisch, gekochtem Fleisch für Aufstriche und Semmelbröseln.

**Zerkleinern von Fleisch:** Für eine bessere Mischung und zartere Ergebnisse sollten Sie Rind zwei Mal durch den Wolf drehen. Sie erhalten beste Ergebnisse, wenn Sie sehr kaltes oder leicht gefrorenes Fleisch zerkleinern. Fettiges Fleisch sollte nur ein Mal zerkleinert werden.

**Zerkleinern von Brot:** Um Brot zu Bröseln zu zerkleinern, muss das Brot entweder im Ofen getrocknet sein, sodass sich keinerlei Feuchtigkeit mehr darin befindet, oder es darf gar nicht trocken sein (ganz frisch). Teilweise getrocknetes Brot kann den Fleischwolf verstopfen.

**HINWEIS:** Sehr harte, feste Speisen wie vollständig trockenes, selbst gebackenes Brot sollten nicht durch den Fleischwolf gedreht werden. Selbst gebackenes Brot sollte frisch zerkleinert und anschließend im Ofen oder an der Luft getrocknet werden.

**Lösen des Sprengrings:** Wenn der Sprengring sich nicht von Hand losdrehen lässt, verwenden Sie den Stopfer/Schlüssel, um den Ring gegen den Uhrzeigersinn zu lösen.

**HINWEIS:** Verwenden Sie den Stopfer/Schlüssel NICHT, um den Sprengring anzuschrauben – dabei könnte das Fleischwolf-Zubehör beschädigt werden.

### Reinigen des Fleischwolf-Zubehörs

Zerlegen Sie den Fleischwolf zuerst in seine Einzelteile.

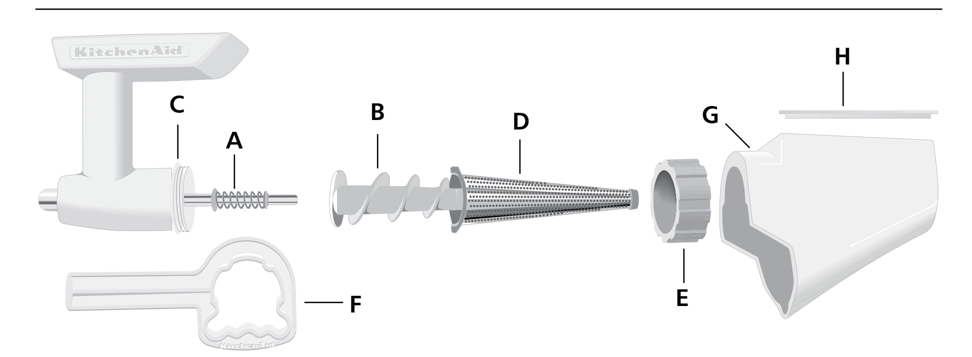
Die folgenden Teile sind spülmaschinengeeignet:

- Fleischwolfgehäuse
- Schraubengewinde
- Sprengring
- Stopfer/Schlüssel

Die folgenden Teile sollten in warmem Seifenwasser mit der Hand gewaschen und anschließend gründlich abgetrocknet werden:

- Stahlmesser
- Mahlscheiben

# Pürieraufsatz




**Montieren des Pürieraufsatzes**

1. Schieben Sie das kleinere Ende der Welle (A) in die Öffnung des größeren Schraubengewindes (B), bis es fest sitzt.
2. Setzen Sie das Schraubengewinde in das Fleischwolfgehäuse (C) ein.
3. Setzen Sie das Kegelsieb (D) auf das freie Ende des Schraubengewindes. Achten Sie darauf, dass die Nasen des Kegelsiebes mit den Kerben im Gehäuse (C) übereinstimmen.
4. Setzen Sie den Sprengring (E) auf das Fleischwolfgehäuse und ziehen Sie ihn mit der Hand fest an (nicht zu fest).

**HINWEIS:** Der Stopfer/Schlüssel (F) wird nur zum Entfernen des Sprengrings (E) benötigt. Ziehen Sie den Ring (E) nicht damit an.

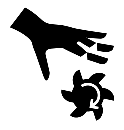
5. Setzen Sie den Pürierbehälter (G) auf das Kegelsieb. Achten Sie darauf, dass der Sperrrand über dem Sprengring fest sitzt.
6. Setzen Sie den Deckel des Tabletts (H) auf den Pürierbehälter (G).

Deutsch

# Pürieraufsatz

### Verwenden des Pürieraufsatzes

**⚠WARNUNG**



**Gefahr durch rotierende Messer**

**Verwenden Sie stets den Stopfer/Schlüssel.**

**Stecken Sie keine Finger in die Öffnungen.**

**Verwenden Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.**

**Andernfalls kann es zu abgetrennten Gliedmaßen oder Schnitten kommen.**

1. Stellen Sie die Schüssel der Küchenmaschine unter den Pürierbehälter, nachdem Sie den Pürieraufsatz an der Küchenmaschine angebracht haben, um die pürierten Zutaten aufzufangen. Stellen Sie eine kleinere Schüssel (z.B. KB3SS, 3 Liter Schüssel) unter das offene Ende, um Pürierrückstände aufzufangen.
2. Schneiden Sie die Zutaten in Stücke, so dass sie in den Einfülltrichter passen.
3. Schalten Sie die Küchenmaschine auf Geschwindigkeitsstufe 4 und geben Sie die Zutaten mit Hilfe des Stopfers/Schlüssels in den Einfülltrichter.

### Pürieren von Obst und Gemüse

- Schneiden Sie die Zutaten in Stücke, so dass sie in den Einfülltrichter passen.
- Entfernen Sie harte, dicke Schalen, z. B. Orangenschalen.
- Entfernen Sie alle Kerne und Steine, z. B. bei Pfirsichen, Kirschen.
- Entfernen Sie Stängel, z. B. bei Erdbeeren, Trauben, Birnen.
- Kochen Sie hartes oder festes Obst und Gemüse vor dem Passieren, z. B. Äpfel, Kartoffeln.

**HINWEIS:** Beim Verarbeiten großer Mengen von Zutaten mit hohem Feuchtigkeitsanteil wie Tomaten oder Trauben kann im Trichter Flüssigkeit stehen. Um die Flüssigkeit abzulassen, halten Sie die Küchenmaschine in Betrieb. Geben Sie keine weiteren Zutaten in den Trichter, bis die Flüssigkeit verschwunden ist. So vermeiden Sie Schäden am Gerät.

# Pürieraufsatz

**HINWEIS:** Um den Pürieraufsatz und die Küchenmaschine nicht zu beschädigen, dürfen Sie keine Wildreben mit dem Pürieraufsatz verarbeiten. Pürieren Sie nur Vinifera-Trauben (Edelreben) wie Tokay und Muscat.

**Reinigen des Pürieraufsatzes**

Zerlegen Sie den Pürieraufsatz zuerst in seine Einzelteile.

Die folgenden Teile sind spülmaschinengeeignet:

- Fleischwolfgehäuse
- Schraubengewinde
- Kegelsieb
- Pürierbehälter
- Deckel des Tabletts
- Sprengring
- Stopfer/Schlüssel

Die folgenden Teile sollten in warmem Seifenwasser mit der Hand gewaschen und anschließend gründlich abgetrocknet werden:

- Welle

Manche Zutaten hinterlassen an einigen Geräteteilen Flecken. Sie können diese Flecken folgendermaßen entfernen:
(1) Legen Sie spülmaschinengeeignete Teile in die Geschirrspülmaschine und reinigen Sie sie mit dem Programm für normal verschmutztes Geschirr oder (2) reiben Sie die Flecken mit ein wenig Öl oder Fett ein, und waschen Sie die Teile anschließend in warmem Seifenwasser und spülen Sie sie klar ab. Sie können eine kleine Flaschenbürste benutzen, um Pürierreste aus dem Pürierkegel zu entfernen.

**Lösen des Sprengrings:** Wenn der Ring sich nicht von Hand losdrehen lässt, verwenden Sie den Stopfer/Schlüssel, um den Sprengring gegen den Uhrzeigersinn zu lösen.

**HINWEIS:** Verwenden Sie den Stopfer/Schlüssel NICHT, um den Sprengring anzuschrauben – dabei könnte der Pürieraufsatz beschädigt werden.

Deutsch

# Rauchige Salsa (Soße)

- 4 *große Tomaten, geschält und in Sechstel geschnitten*
- 1 *bis 2 Chipotle-Paprika* (Chillischote) oder 1 Peperoni aus der Dose*
- 1 *mittelgroße Zwiebel, in Sechstel geschnitten*
- 1 *Knoblauchzehe*
- 80 *ml Essig*
- 1 *Teelöffel Salz*

Montieren Sie den Fleischwolf mit der groben Mahlscheibe. Bringen Sie den Fleischwolf an der Küchenmaschine an. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 4 und drehen Sie Tomaten, Chipotle-Paprika, Zwiebel und Knoblauch durch den Wolf in eine große Schüssel oder einen Kochtopf unter dem Fleischwolf. Geben Sie alle weiteren Zutaten hinzu. Mixen Sie alles gründlich durch. Für eine dickere Salsa (Soße) lassen Sie die Mischung im Topf aufkochen. Stellen Sie eine niedrige Hitze ein. Kochen Sie alles 5 bis 10 Minuten oder bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist.

***Tipp:** Chipotle-Paprika sind getrocknete, geräucherte Jalapeño-Chillischoten. Wenn Sie keine Chipotle bekommen, können Sie stattdessen frische Jalapeño-Chillischoten und einen Tropfen Raucharoma (Liquid Smoke) verwenden.

Sie können stattdessen auch frische Jalapeño-Chillischoten und 2 Esslöffel Barbecue-Soße verwenden.

Ergibt: 20 Portionen (30 ml pro Portion)

Deutsch

# Schwedische Hackbällchen mit Sahnesoße

**Schwedische Hackbällchen**

*500 g knochenlose Rinderkeule, in 2,5-cm-Streifen geschnitten*
*250 g knochenloses Kalbsfleisch, in 2,5-cm-Streifen geschnitten*
*1 mittelgroße Zwiebel, in Sechstel geschnitten*
*2 Scheiben Weißbrot, in Stücke gebrochen*
*1 Teelöffel Salz*
*5 g Muskat*
*3 g Paprikagewürz / Jamaikapfeffer*
*3 g schwarzer Pfeffer*
*60 ml Ei-Ersatz (fettfrei) oder 1 Ei*
*120 ml Magermilch*

**Sahnesoße**

*60 g Bratenfett von den Hackbällchen oder Margarine oder Butter*
*60 g Mehl*
*500 ml Vollmilch*
*10 g Instantrinderbrühe (Granulat) oder 1 Brühwürfel (Rind)*
*3 g schwarzer Pfeffer*

Montieren Sie den Fleischwolf mit der feinen Mahlscheibe. Bringen Sie den Fleischwolf an der Küchenmaschine an. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 4 und drehen Sie Rind, Kalb, Zwiebel und Brot durch den Wolf in eine Schüssel unter dem Fleischwolf. (Geben Sie die Mischung anschließend wieder in den Fleischwolf und verarbeiten Sie sie noch ein oder zwei Mal, um besonders feine Hackbällchen zu erhalten.) Geben Sie alle weiteren Zutaten hinzu. Mixen Sie alles gründlich durch.

Formen Sie die Mischung in Hackbällchen mit 2,5 cm Durchmesser. Legen Sie sie in eine Backform (40 cm x 26 cm x 2,5 cm). Backen Sie die Bällchen 15 Minuten bei 230 °C (bzw. bis sie braun und in der Mitte nicht mehr rosa sind).

Während die Hackbällchen gebacken werden, können Sie die Sahnesoße zubereiten. Erhitzen Sie den Bratensaft oder lassen Sie Margarine in einem großen Topf zerlaufen. Geben Sie Mehl hinzu und rühren Sie alles, bis es Blasen wirft. Rühren Sie nach und nach alle weiteren Zutaten ein. Kochen Sie die Mischung bei mittlerer bis niedriger Hitze, bis sie andickt und leichte Blasen wirft. Geben Sie sie über die schwedischen Hackbällchen.

Servieren Sie die Hackbällchen als Appetitanreger oder machen Sie mit gekochten Nudeln ein Hauptgericht daraus.

Ergibt: 20 Portionen (4 Hackbällchen je Appetitanreger) bzw. 10 Portionen (8 Hackbällchen je Hauptgericht).

# Bolognesesoße

*30 ml Olivenöl*
*2 Möhren, geschält und in 2,5-cm-Stücke geschnitten*
*2 Stangen Sellerie, in 2,5-cm-Stücke geschnitten*
*1 große Zwiebel, in Achtel geschnitten*
*20 g gehackte Petersilie*
*700 g Rinderhack*
*250 g Schweinehack*
*3 Knoblauchzehen*
*10 große reife Tomaten, in Sechstel geschnitten*
*5 g Basilikum (10 große, zerhackte Blätter)*
*5 Oregano*
*1 Lorbeerblatt*
*1 Teelöffel Salz*
*3 g Pfeffer*
*60 ml Wasser*
*60 ml trockener Rotwein*
*200 g Tomatenkonzentrat*

Erhitzen Sie das Öl in einer Bratpfanne mit 30 cm Durchmesser bei mittlerer Hitze. Geben Sie Möhren, Sellerie, Zwiebel, Petersilie, Rinderhack, Schweinehack und Knoblauch hinzu. Sautieren Sie alles für 20 Minuten. Nehmen Sie die Mischung von der Flamme und lassen Sie sie 10 Minuten abkühlen.

Montieren Sie den Fleischwolf mit der groben Mahlscheibe und bringen Sie ihn an der Küchenmaschine an. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 4 und drehen Sie die Mischung durch den Wolf in einen großen Topf (5,7 Liter).

Montieren Sie den Pürieraufsatz und bringen Sie ihn an der Küchenmaschine an. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 4 und pürieren Sie die Tomaten. Wiegen Sie 950 ml Püree ab. Geben Sie Tomatenpüree und Konzentrat, Basilikum, Oregano, das Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer, Wasser und Wein zur Fleischmischung hinzu. Lassen Sie das Ganze abgedeckt bei mittlerer bis niedriger Hitze 1 Stunde köcheln.

Ergibt: 2 l Soße

# Pestosoße

*80 g frische Basilikumblätter*
*40 g gehackte Petersilie*
*2 Knoblauchzehen*
*5 g Salz*
*3 g Pfeffer*
*100 g Parmesankäse*
*120 ml Olivenöl*
*50 g Pinienkerne (bei Bedarf)*

Montieren Sie den Fleischwolf mit der feinen Mahlscheibe und bringen Sie ihn an der Küchenmaschine an. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 4 und drehen Sie Basilikumblätter, gehackte Petersilie und Knoblauch (und bei Bedarf die Pinienkerne) durch den Wolf in die Mixerschüssel. Fügen Sie Salz, Pfeffer und Parmesankäse hinzu. Bringen Sie die Schüssel und den Schneebesen an. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf 6 und mixen Sie die Zutaten eine Minute lang. Halten Sie die Maschine an und kratzen Sie die Zutaten in der Schüssel zusammen. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf 8 und fügen Sie das Olivenöl in einem dünnen, ununterbrochenen Strahl hinzu. Rühren Sie die Mischung durch, bis das Öl vollständig verschwunden ist. Verwenden Sie etwa 30 ml Pestosoße je Pastaportion.

**Tipp:** Wenn die Pestosoße nicht auf ein Mal verbraucht wird, geben Sie sie in einen Krug und schützen Sie die Soße mit einer dünnen Schicht Olivenöl vor dem Nachdunkeln. Die Aufbewahrungszeit im Kühlschrank beträgt eine Woche, im Gefrierfach entsprechend länger.

Ergibt: 500 ml Pestosoße.

# Goldenes Pfirsich-Chutney*

*4 große Pfirsiche, geschält und in Stücke geschnitten oder 1 Paket (450 g) Tiefkühlpfirsiche, aufgetaut*
*120 ml Essig*
*½ feingehackte Zwiebel*
*60 g Trockenobst in Stückchen*
*120 g (dicht gepackten) braunen Zucker*
*60 g weißen Zucker*
*40 g feingehackten Kristallingwer*
*1 bis 2 Gewürznelken*
*1 g Paprikagewürz / Jamaikapfeffer*

Montieren Sie den Pürieraufsatz und bringen Sie ihn an der Küchenmaschine an. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 4 und pürieren Sie die Pfirsiche in einen großen Topf unter dem Pürieraufsatz. Geben Sie alle weiteren Zutaten hinzu. Erhitzen Sie die Mischung, bis sie kocht. Stellen Sie eine niedrige Hitze ein. Kochen Sie alles unter häufigem Rühren 20 Minuten oder bis es dick wird.

Ergibt: 24 Portionen (20 g pro Portion).

*eine pikante, süß-saure, starke indische Soße

# Apfelerntebutter

*1,5 kg Kochäpfel, geviertelt*
*200 ml Apfelwein*
*120 ml Essig*
*450 g Zucker*
*10 g Zimt*
*2 Gewürznelken*
*7 g Paprikagewürz / Jamaikapfeffer*

Geben Sie Äpfel, Wein und Essig in einen großen Topf oder einen Dutch Oven (spezieller Gusseisentopf). Kochen Sie alles bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren 15 Minuten oder bis es sehr sämig wird.

Montieren Sie den Pürieraufsatz und bringen Sie ihn an der Küchenmaschine an. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 4 und pürieren Sie die gekochten Äpfel in die Rührschüssel unter dem Pürieraufsatz. Geben Sie die pürierten Äpfel wieder in den Topf. Fügen Sie den Zucker und die Gewürze hinzu. Mixen Sie alles gründlich durch. Kochen Sie das Ganze bei geringer Hitze und unter ständigem Rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Lassen Sie es unter häufigem Rühren 15 bis 20 Minuten, oder bis es dick wird, weiterkochen. Füllen Sie die Masse in heiße, sterilisierte Einmachgläser (235 ml). Stellen Sie diese 10 Minuten in ein kochendes Wasserbad. Nehmen Sie die Gläser aus dem Wasser. Lassen Sie sie abkühlen und kontrollieren Sie die Dichtringe (oder umgedreht / auf dem Kopf abkühlen lassen).

Ergibt: circa 1,2 l (10 ml pro Portion)

# Hummus

*1 Dose (565 g) Kichererbsen, abgetropft*
*60 ml kaltes Wasser*
*60 ml frischer Zitronensaft*
*60 g Tahini (Paste aus Sesamkörnern) oder 2 Teelöffel Sesamöl*
*2 Knoblauchzehen, zerhackt*
*4 g Salz*
*2 g Paprika (bei Bedarf)*

Montieren Sie den Pürieraufsatz und bringen Sie ihn an der Küchenmaschine an. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 4 und pürieren Sie die Kichererbsen in die Rührschüssel.

Fügen Sie Wasser, Zitronensaft, Tahini, Knoblauch, Salz und Paprika hinzu. Bringen Sie Schüssel und Schneebesen an der Küchenmaschine an. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf 4 und mixen Sie die Zutaten eine Minute lang. Halten Sie die Maschine an und kratzen die Zutaten in der Schüssel zusammen. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf 10 und mixen Sie die Zutaten eine Minute lang (bis sie sämig sind). Servieren Sie den Hummus mit Fladenbrot.

Ergibt: 475 ml.

# Garantie für Zubehör für KitchenAid® - Haushaltsküchenmaschinen

| Garantiedauer: | KitchenAid erstattet die Kosten für: | KitchenAid übernimmt keine Kosten für: |
|---|---|---|
| ZWEI JAHRE Komplettgarantie ab dem Kaufdatum. | Ersatzteile und Arbeitskosten, um Materialschäden und Fertigungsfehler zu beheben. Die Reparatur muss von einer anerkannten KitchenAid-Kundendienststelle vorgenommen werden. | A. Reparaturen, wenn der Fleischwolf/Pürieraufsatz nicht für die normale Speisenzubereitung im Haushalt verwendet wird / wurde.<br>B. Reparaturen von Schäden, die durch Unfälle, Abänderungen, falsche bzw. missbräuchliche Verwendung und Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden örtlichen, elektrischen Vorschriften verursacht wurden. |

**KITCHENAID ÜBERNIMMT KEINERLEI GARANTIE FÜR NEBEN- UND FOLGEKOSTEN.**

# Kundendienststellen

Alle Reparatur- und Wartungsarbeiten sollten lokal von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum ausgeführt werden. Nehmen Sie mit dem Händler Kontakt auf, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, um den Namen des nächsten anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrums zu erhalten.

**In Deutschland:**
Klauke Service & Support:
In der Halle 7 - 11
33378 RHEDA-WIEDENBRÜCK
Tel: 05242-966 999

Holländer Elektro:
Flinschstr. 35,
60388 FRANKFURT
Tel: 069-499 0131

# Kundenservice

**Hotline:** Gebührenfreie Tel.-Nummer: 00800 38104026 (aus dem Festnetz)

**Adresse:** KitchenAid Europa, Inc.
Postfach 19
B-2018 ANTWERPEN 11
BELGIEN

**www.KitchenAid.com**

Deutsch



**FOR THE WAY IT'S MADE.®**



Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

9709881A (5562dZw207)